

NUEVAS
RECETAS
\$3⁹⁰

CURSOS

EDICIONES
**BIEN
venidas**

PRÁCTICOS

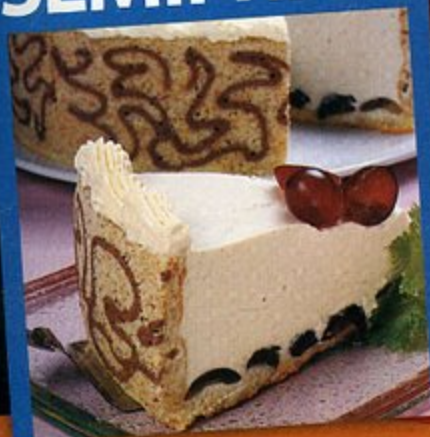
Pastelería

Secretos de los Maestros Pasteleros

Artisanal

**Cuadraditos
azucarados
riquísimos!!!**

— Especial de —
**POSTRES
SEMIFRÍOS**



De chocolate, crema, merengue,
y almendrado; diferentes y deliciosos.
Para hacer y ganar!!!

El más rico sabor explicado con fotos paso a paso

COLECCIÓN
DE 25 FASCÍCULOS
QUINCENALES

Nº 24



Creado y producido por DAUERN S.A.
Fascículo quincenal N° 24

Daurn S.A. Grupo Editor

Presidente Micael Baum
Vicepresidente Norma B. Baum
Director Dr. Alberto O. Sánchez

Staff Editorial Ediciones Bienvenidas

Director Micael Baum
Editor Rodolfo Grieco
Producción Gráfica Ing. Fernando Roel
Asesoramiento Elvira Recchia
Técnico Ricardo Neufeld
Santiago Samporisi

Circulación y Exportación Rodrigo Sánchez Benta
Publicidad Gisela M. Karachauskas
Contaduría Roberto González
Redacción Carolina Tapia
Diseño y Diagramación Fernando Martínez
Corrección Vicente Vázquez

Asistente Editorial Marina Garavaglia
Asistente Graciela Ruiz Díaz
Administrativa

Asistente de Producción Jorge F. Mondini
Fotografía Daniel Griot

Producción Fotográfica Doris Tobonelli
Propietario DAUERN S.A.

Av. Belgrano 367 - 1° Piso - Capital Federal
Tel. (011) 4589/9798 - www.bienvenidas.com

Fotocromos Tango Gráfica S.A.
Impresión Quebecor World Pilar S.A.

Parque Industrial Pilar - 1529 Pilar - Buenos Aires
Tel. (0212) 4-96190 - Fax (0212) 4-96584

Impreso en Argentina en Diciembre de 2004
Precio del ejemplar: Argentina \$3,900

Ejemplar 14000 ejemplares

Distribuidor en Capital

W. Caro Pross - Entre Ríos 999, Ter. Rio

(011) Capital Federal - Tel. (011) 335 3854/3908

Distribuidor en Interior

DLSA - Pos. Luis Sáenz Peña 1832/6

(011) Capital Federal - Tel. (011) 4330 0114/3160

Distribuidor en Chile

Distribuidor: Ato S.A. - Avda. Carlos Valdovinos N° 251 - Comuna San

Joaquín - Santiago de Chile - Tel. (51) 5400 Fax (51) 5256 - E-mail:

atodistribucion@comercialatodistribucion.cl

Distribuidor en Paraguay

Koetz - Montevideo 693 - Asunción - Tel. (44) 724

Telex 415 113 - E-mail: koetz@koetz.com.py

Distribuidor en Colombia

Distribuidor: U. V. S.A. - Transversal 61 N° 12 03

Santafé de Bogotá - Colombia - Tel. (41) 9100

E-mail: uvs@uvs.com.co

Distribuidor en México

Reconstrucción Editorial DAUERN S.A. de C.V. - Imilco Zapata N° 21

Caj. San Jerónimo Tepic Tepic Jalisco - Jalisco - Tel. (54) 518 6115 / 518 6176

Números Atrasados:

Bohór No. 31, INC. 312, Carretera de La Selva Calle - Col. Centro,

Del. Cuauhtémoc, CP 06000 México, D.F. - Tel. (55) 5518 6815

y desde el interior llame sin costo al 01 800 654 1888

Distribuidor en Perú

Distribuidor: Bolsonera S.A.

Av. República de Perú 9633, Piso 2 - San Isidro - Lima - Perú,

Tel. (41) 2998 - Fax (41) 3047 - E-mail: postmarketing@bolsonera.com.pe

Distribuidor en Bolivia

Agencia Moderna Ltda. - Calle Guay. Ate 0132 Cochabamba

Bolivia - Tel. (42) 0074 - E-mail: amodistribucion@bol.com.bo

Distribuidor en Venezuela

Distribuidor: Continente S.A. - Finca Av. San Martín,

Edif. Riquelme de Armas - Caracas - Venezuela - Tel. (02) 400-4111

Distribuidor en Uruguay

Radosa S.A. - Ciudadela 1416 - Montevideo - Uruguay,

Tel. (91) 1184 - E-mail: radosa@radosa.com.uy

Distribuidor en Ecuador

Orlando - Calle La Colón 222 C.C. - Plaza la Graciosa Calle Tima

y Av. Aquilino Píez (Eje) - Tel. (2) 232602/232604 - Guayaquil

E-mail: teleyk@teleyk.com.ec

Distribuidor en Panamá

Panamá - Calle W y Calle 15 Parque Leñero - Apartado 411

Panamá 9 A - Tel. (21) 791 5721-7018 - Fax (21) 4894

E-mail: panam@teleyk.com

Distribuidor en Costa Rica

Agencia de Publicaciones de Costa Rica - 500 Sur y 100 Este

de la Iglesia de 7º piso - Apartado 67 100 - San José - Costa Rica

Tel. (28) 9383 - Fax (28) 4271

E-mail: circulatorio@agenciapublicaciones.com

Distribuidor en El Salvador

Agencia de Publicaciones El Salvador - Colonia Roma Calle

Amorós N° 173 - San Salvador - El Salvador - Tel. (26) 499

Fax (26) 4775 - E-mail: revista-ep@metromedia.com

Distribuidor en Guatemala

Diz De La Riva Hnos. - 9 Ave 15-65 Zona 1 - Guatemala - 01001 -

Guatemala - Tel. (22) 1805238/046/230-0462 - Fax (22) 1840

E-mail: drl@delariva.com.gt

Distribuidor en Rep. Dominicana

Distribuidor y Editorial Amegual Av. 27 de Febrero N° 52,

Edificio Ana Lucrécia - Apto. 3005 - Tel. (56) 4528 / 563-2359

Fax (56) 2593 - San Domingo - E-mail: libreriaamegual@netnet.com

Distribuidor en Honduras

Agencia de Publicaciones de Honduras - Colonia

El Country, congreso a Compañía - Casa N° 1933 Compañía,

D.C. Honduras - Tel. (224) 5006/234-5007/234-3844 - Fax (224) 3733

Distribuidor en España

Obel Manzanares - Barcelona - España - Tel. 91 3995-791

Fax 91 4602117 - E-mail: obel@manzanares.es

Prohibida la reproducción total o parcial del material

incluido en esta publicación sin autorización de la fuente

El título "Pastelería Artesanal"

es una Marca Registrada de Daurn S.A.

Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723

ISBN N° 987-1091-47-8



Santiago Samporisi Ricardo Neufeld
MAESTROS PASTELEROS

EN ESTE FASCÍCULO...



3 *Torta de chocolate con barras de merengue*



8 *Semifrio de uva*

11 *Recetas básicas Pionono fantasía*



13 *Semifrio de mango*

16 *Biscuit glase*



21 *Cuadros tucumanas azucaradas*

25 *Budín de mandarina*

29 *Galletas de miel*



Agradecimiento

ESTABLECIMIENTO METALÚRGICO "GRACIELA"

Fábrica de Moldes para Gastronomía y Repostería - Fray Justo Santa María de Oro 4729

CP: B1678 DGG Caseros - Bs.As. - Telfax: 4750 - 2687 / 4759 - 4543 - e-mail: info@emgraciela.com.ar



RENDIMIENTO

♦ 12 porciones

INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

- ♦ Manteca a temperatura ambiente: 450 g
- ♦ Chocolate cobertura semiamargo: 300 g
- ♦ Azúcar molida: 450 g
- ♦ Harina 0000 tamizada: 150 g
- ♦ Yemas: 9
- ♦ Claras: 9

PARA LAS BARRITAS DE MERENGUE DE CHOCOLATE

- ♦ Claras: 4
- ♦ Azúcar molida: 300 g
- ♦ Cacao amargo (en polvo): 20 g
- ♦ Almendras tostadas y molidas a polvo: 30 g
- ♦ Azúcar impalpable: cantidad necesaria

PARA UNTAR EL BIZCOCHUELO

- ♦ Dulce de leche repostero: 500 g

PARA DECORAR

- ♦ Chocolate cobertura blanco: 150 g
- ♦ Cacao amargo (en polvo): cantidad necesaria

OTROS

- ♦ Manteca derretida (para pincelar el molde)

▶▶▶ (para los materiales necesarios, ver la página 4)

TORTA DE CHOCOLATE CON BARRAS DE MERENGUE

En la base, un bizcochuelo húmedo por dentro, tipo brownie. Por encima, una fantástica crema de chocolate cercada con lengüitas de merengue. Y además, recortes de chocolate blanco.





TORTA DE CHOCOLATE CON BARRAS DE MERENGUE

MATERIALES NECESARIOS

- ♦ Recipientes varios
- ♦ Rasqueta o cornette de plástico
- ♦ Sartén o cacerola
- ♦ Espátulas:
de madera, de goma
y de metal (o cuchillo
de hoja lisa)
- ♦ Pincel
- ♦ Molde metálico
rectangular profundo
de 30 cm x 20 cm
- ♦ Papel manteca
- ♦ Tijera
- ♦ Bols: 2 ó 3
- ♦ Batidor de alambre
y batidora eléctrica
- ♦ Rejilla
- ♦ Manga y boquilla
lisa Nº 14
- ♦ Placa metálica
- ♦ Colador de malla fina
o tamiz
- ♦ Bandeja o fuente
- ♦ Tabla de teflón



1

Bizcochuelo de chocolate.

Colocar la manteca en una sartén o cacerola. Derretir. Luego, agregar el chocolate, previamente trozado. Revolver y dejar al fuego hasta que se derrita el chocolate.



2

Retirar. Seguir revolviendo hasta que entibie. Reservar.



3

Pincelar el molde con manteca derretida.



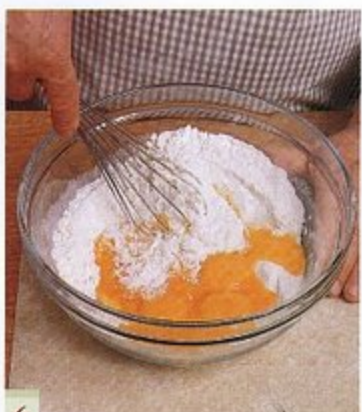
4

Acomodar una hoja de papel manteca, cortada a medida, en el fondo del molde.



5

En un bol, poner 300 g de azúcar molido. Agregar harina. Mezclar.



6

Volcar las yemas. Mezclar bien.



7

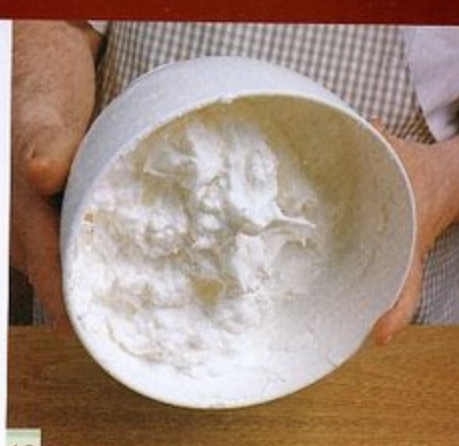
Incorporar la mezcla de chocolate y manteca y mezclar.



8 En un bol aparte, volcar los claros. Comenzar a batir.



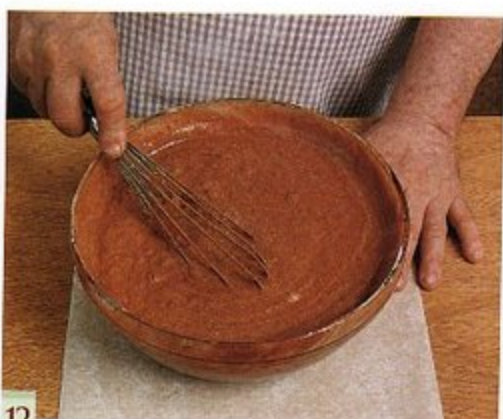
9 Obtenido el punto nieve y sin dejar de batir, agregar 150 g de azúcar molida.



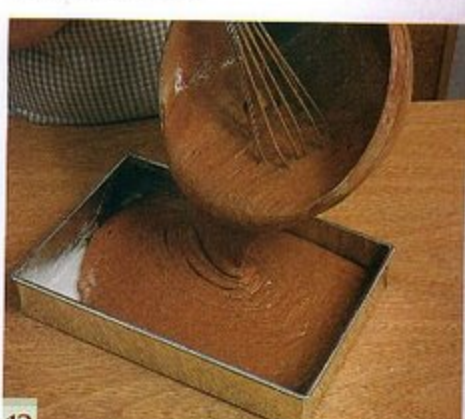
10 Seguir batiendo hasta obtener un merengue consistente. El punto se comprueba cuando al dar vuelta el bol, el merengue no cae.



11 Incorporar el merengue a la preparación de chocolate.



12 Terminar de mezclar.



13 Pasar la preparación al molde.



14 Emparejar. Llevar a horno caliente de 20 a 25 minutos (debe parecer seco superficialmente pero, por dentro, conserva la humedad).



15 Retirar y dejar enfriar.



TORTA DE CHOCOLATE CON BARRAS DE MERENGUE



16 *Desmoldar sobre rejilla.*



17 *Quitar el papel manteca.*



18 **Barritas de merengue.** *Volcar las claras en un bol y agregar el azúcar molida. Comenzar a batir.*



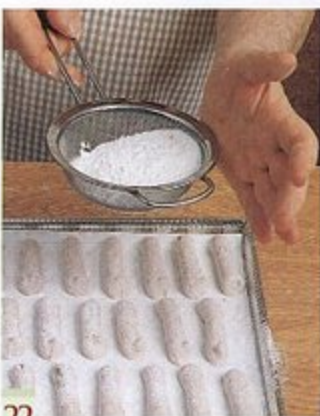
19 *Seguir hasta obtener un merengue consistente.*



20 *Añadir el cacao amargo. Agregar las almendras molidas. Mezclar.*



21 *Cargar una manga con la boquilla lisa N° 14. Sobre una placa metálica cubierta con papel manteca (o papel blanco), hacer tiras que excedan por 2 cm la altura del postre. Se requieren de 40 a 45 lengüitas.*



22 *Aplicar azúcar impalpable sobre las barritas.*



23 *Llevar a horno suave por 1 hora ó 1 hora 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.*



24 Ubicar el bizcochuelo sobre una bandeja o fuente de presentación. Untar los laterales y la superficie con dulce de leche.



25 Cortar un extremo de las borritas, quitándoles 1 cm de altura, para darles base.



26 Disponer las borritas alrededor del bizcochuelo.



27 **Decoración.** Derretir el chocolate blanco a baño María. Sobre el dorso de una placa, colocar papel manteca y aplicar el chocolate en forma pareja. Estirar al espesor lo más fino posible. Dejar enfriar.



28 Dar vuelta y desprender el papel.



29 Trozar con la mano, reservando algunas astillas de mayor tamaño.



30 Aplicar los trozos sobre la superficie.



31 Colocar las astillas de chocolate de mayor tamaño, sosteniéndolas con ayuda de otras.



32 Para finalizar, tamizar cacao amargo.



SEMIFRÍO DE UVA

Un verdadero remanso de frescura para los días de calor. Un paraíso de uvas, pionono y crema que conmueve tanto la vista como el paladar.



RENDIMIENTO

♦ 12 porciones

INGREDIENTES

- ♦ Mitad de un bizcochuelo de 24 cm de diámetro (ver pág. 14)
- ♦ Tiras de pionono fantasía decoradas con arabescos marrones: 2 (ver pág. 11)
- ♦ Uvas: 700 g
- ♦ Crema de leche: 1 litro
- ♦ Azúcar impalpable: 200 g
 - ♦ Licor seco: 1 copita (50 cm³)
- ♦ Gelatina sin sabor: 14 g (2 sobres)
- ♦ Agua: 80 cm³

PARA DECORAR

- ♦ Crema chantillí: 250 g (*)
- ♦ Racimo de uvas

(*) PARA 250 G DE CREMA CHANTILLÍ

- ♦ Crema de leche: 200 cm³
- ♦ Azúcar impalpable: 50 g
- ♦ Esencia de vainilla: gotitas a gusto

MATERIALES

NECESARIOS

- ♦ Aro metálico de 24 cm de diámetro x 10 cm de alto
- ♦ Plato, fuente o bandeja circular (de más de 24 cm de diámetro)
- ♦ Acetato
- ♦ Tijera
- ♦ Tabla de teflón
- ♦ Procesadora o mix y batidora eléctrica
- ♦ Bol
- ♦ Manga y boquilla rizada mediana o grande



1 Colocar el aro metálico sobre un plato o una fuente. Adentro del aro, disponer la mitad del bizcochuelo. Ubicar una tira de acetato, de 10 u 11 cm de alto, entre el aro y el bizcochuelo.



2 Separar las dos tiras de pionono decorado.



3 Acomodar una de las tiras adentro del aro, orientando la cara decorada hacia afuera. Luego, enfrentar la otra tira.



4 Quitar los cabitos de 400 g de uvas. Abrir las uvas al medio y retirar las semillas.



5 Pasar las uvas a la procesadora. Procesar.



6 Volcar la crema de leche y el azúcar impalpable en un bol. Batir a medio punto.



SEMIFRÍO DE UVA



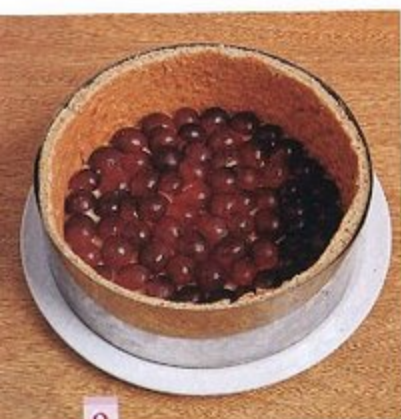
7 Sin dejar de batir, incorporar las uvas procesadas. Luego, verter una copa de licor seco. Batir.

LICOR SECO

Se puede optar entre coñac, ron, whisky o vodka, por ejemplo.



8 Hidratar la gelatina con el agua y disolverla a baño María. Adicionarla en tibio a la preparación. Seguir batiendo.



9 Tapizar el fondo del molde con 300 g de uvas, a las que previamente se les quitaron los cabitos.



10 Volcar la preparación sobre el fondo de uvas.



11 Llevar al freezer por 4 ó 5 horas. Alisar la superficie.



12 Sacar la tira de acetato.



13 **Decoración.** Preparar crema chantilli con la crema de leche, el azúcar y la esencia de vainilla. Luego, cargar una manga con boquilla rizado y la crema. Efectuar conchillas alrededor del borde de la superficie.



14 Acomodar el racimo de uvas.



Postre finalizado. 15

Recetas básicas

PIONONO FANTASÍA

INGREDIENTES

PARA LA PASTA CIGARETTE

- ♦ Manteca a temperatura ambiente: 100 g
- ♦ Azúcar impalpable: 100 g
- ♦ Harina 0000 tamizada: 100 g
- ♦ Claras: 3
- ♦ Colorantes vegetales en pasta o líquidos: rosa y marrón (u otros a lección)

PARA EL BISQUIT JACONDE (O ARROLLADO DESCLARADO)

- ♦ Yemas: 4
- ♦ Azúcar impalpable: 75 g
- ♦ Almendras molidas a polvo: 130 g
- ♦ Harina 0000 tamizada: 50 g
- ♦ Manteca derretida: 25 g
- ♦ Claras: 4
- ♦ Azúcar molida: 80 g

►►► (para los materiales necesarios, ver la página 12)



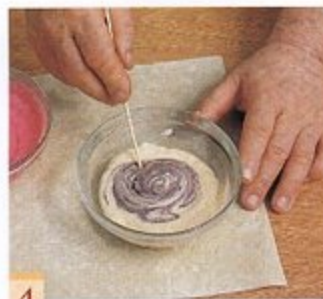
1 **Pasta cigarette.** Colocar la manteca en una procesadora. • Agregar el azúcar impalpable.



2 Añadir la harina y las tres claras. Procesar hasta obtener una preparación cremosa.



3 Dividir la preparación en dos bols.



4 Teñir una mitad de rosa y la otra de marrón, usando colorantes vegetales. Revolver bien para lograr una tonalidad pareja.



5 Sobre la placa metálica, acomodar una hoja de papel manteca cortada a medida. Con lápiz y regla, marcar cuatro franjas de 10 cm de ancho. Cargar una manga con la preparación rosada y cortar la punta. Efectuar "botones" sobre dos de las franjas (alternando líneas de tres y dos "botones").

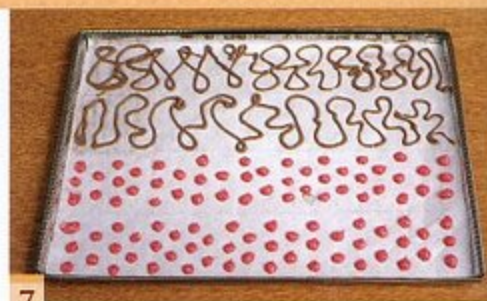
PIONONO FANTASÍA

MATERIALES NECESARIOS

- ♦ Recipientes varios
- ♦ Espátulas: de goma, de madera y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
- ♦ Procesadora
- ♦ Bols: 2 ó 3
- ♦ Batidor de alambre y batidora eléctrica
- ♦ Palito de brochette
- ♦ Placa metálica de 40 cm de lado
- ♦ Hoja de papel manteca
- ♦ Tijera
- ♦ Lápiz negro
- ♦ Regla
- ♦ Mangas descartables: 2
- ♦ Rejilla



6 Rellenar otra manga con la preparación teñida de marrón, cortar la puntita y efectuar arabescos sobre las franjas restantes.



7 Llevar al freezer hasta congelar.



8 **Biscuit jacondé.**
Colocar las yemas y el azúcar impalpable en un bol.



9 Añadir el polvo de almendras y batir hasta integrar.



10 Agregar la harina y la manteca derretida. Mezclar levemente.



11 En otro bol, volcar las claras. Comenzar a batir.



12 Obtenido el punto nieve y sin dejar de batir, agregar el azúcar molida. Seguir batiendo hasta lograr un merengue.



13 Adicionar el merengue a la mezcla de almendras y yemas. Mezclar en forma envolvente.



14 Retirar la placa del freezer y volcar la preparación para el biscuit sobre la misma.



15 Emparejar. Conservar en freezer por 10 minutos o en heladera por 40 minutos. Retirar y llevar a horno caliente de 15 a 18 minutos.



16 Sacar del horno y dejar enfriar.



17 Dar vuelta sobre una rejilla. Retirar el papel.



RENDIMIENTO

♦ 12 porciones

INGREDIENTES

- ♦ Mitad de un bizcochuelo de 24 cm de diámetro (ver pág. 14)
- ♦ Tiras de pionono fantasía decoradas con "botones" rosados: 2 (ver pág. 11)
- ♦ Mangos: 500 g (son 2 unidades)
- ♦ Licor seco: 1 copita (50 cm³)
- ♦ Crema de leche: 1 litro
- ♦ Azúcar impalpable: 200 g
- ♦ Gelatina sin sabor: 14 g (2 sobres)
- ♦ Agua: 80 cm³

PARA DECORAR

- ♦ Mango: 1

MATERIALES NECESARIOS

- ♦ Aro metálico de 24 cm de diámetro x 10 cm de alto
- ♦ Plato, fuente o bandeja circular (de más de 24 cm de diámetro)
- ♦ Acetato
- ♦ Tijera
- ♦ Tabla de teflón
- ♦ Procesadora o mix
- ♦ Bol
- ♦ Batidora eléctrica y batidor de alambre

SEMIFRÍO DE MANGO

¿Ya tiene listo el semifrío de uva?

Entonces, dedíquese un tiempo a esta sugerencia tan deliciosa como la anterior.





SEMIFRÍO DE MANGO



1 Acomodar el aro metálico sobre un plato o una fuente. Adentro del aro, disponer la mitad del bizcochuelo.



2 Ubicar una tira de acetato, de igual o mayor altura que el aro, entre el aro y el bizcochuelo.



3 Separar las dos tiras de pionono con "botones" rosados (recordar que tienen un ancho de 10 cm). Tapizar la cara interna del aro con las tiras, orientando los "botones" hacia afuera.



4 Pelar 500 g de mango. Quitar los huesos y cortar en tajadas.



5 Comenzar a preparar el puré, procesando algunas tajadas.



6 Sin detener la procesadora, añadir el resto de las tajadas y procesarlas. Verter el licor seco. Continuar procesando hasta obtener un puré.



7 Volcar la crema de leche en un bol. Añadir azúcar impalpable y batir a medio punto.

BIZCOCHUELO

Ingredientes. 180 g de azúcar molida, 1 cucharadita tamaño té de esencia de vainilla, 6 huevos, 180 g de harina 0000, 1 cucharadita tamaño té de polvo para hornear y manteca derretida para pincelar el molde.

Preparación. Colocar el azúcar molida, la esencia de vainilla y los huevos en un bol; batir a punto letra. Tamizar la harina y el polvo para hornear sobre el batido; mezclar en forma envolvente. Pincelar un molde de 24 de diámetro con manteca derretida. Pasar la preparación al molde, emparejar y llevar a moderado por 20 ó 25 minutos. Retirar y dejar enfriar.



8 Agregar el puré de mango. Seguir batiendo.



9 Hidratar la gelatina con el agua y disolverla a baño María. Adicionarla en tibio a la preparación. Batir.



10 Volcar dentro del molde. Emparejar la superficie y llevar al freezer por 4 horas (como mínimo).



11 Retirar del freezer. Quitar el molde.



12 Sacar el acetato.



13 **Decoración.** Hacer cortes triangulares en el mango, entresacando trozos.



14 Colocar el mango sobre el postre, usando algunos trozos de sostén.



15 Postre terminado.

BISCUIT GLASÉ

*Un postre helado
de vainilla, de doradas
paredes almendradas.
Le provocará sensaciones
inigualables.*





RENDIMIENTO:

♦ 12 porciones

INGREDIENTES

PARA EL BISCUIT

- ♦ Yemas: 6
- ♦ Azúcar impalpable: 150 g
- ♦ Crema de leche: 1 litro
- ♦ Esencia de vainilla: 1 cucharadita de postre
- ♦ Claras: 4
- ♦ Azúcar molida: 300 g
- ♦ Gelatina: 14 g (2 sobres)
- ♦ Agua: 80 cm³

PARA EL CROCANTE DE ALMENDRAS

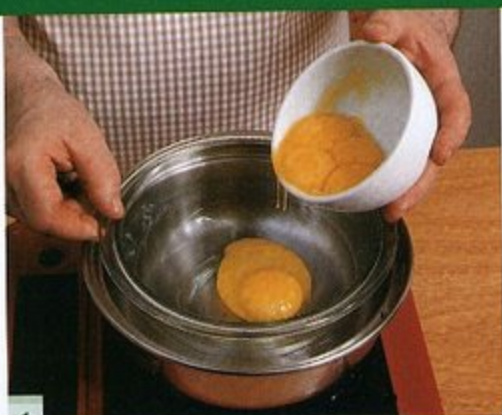
- ♦ Azúcar molida: 200 g
- ♦ Almendras: 200 g

OTROS

- ♦ Rocío vegetal (para aplicar sobre la placa)

MATERIALES NECESARIOS

- ♦ Cacerola
- ♦ Bols: 3 ó 4
- ♦ Batidora eléctrica y procesadora
- ♦ Molde para budín de 30 cm x 8 cm x 8 cm
- ♦ Acetato
- ♦ Tijera
- ♦ Espátulas: de goma y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
- ♦ Papel film
- ♦ Sartén
- ♦ Placa metálica
- ♦ Cuchara de madera
- ♦ Fuente o bandeja



1 Biscuit. Colocar un bol a baño María y volcar las yemas.



2 Agregar el azúcar impalpable y empezar a batir.



3 Continuar hasta lograr el punto letra.



4 Obtenido el punto, retirar del fuego y seguir batiendo hasta enfriar. Reservar.



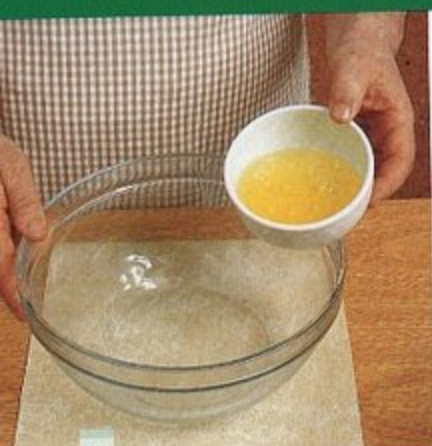
5 Volcar la crema de leche en un bol aparte; comenzar a batir. Perfumar con esencia de vainilla.



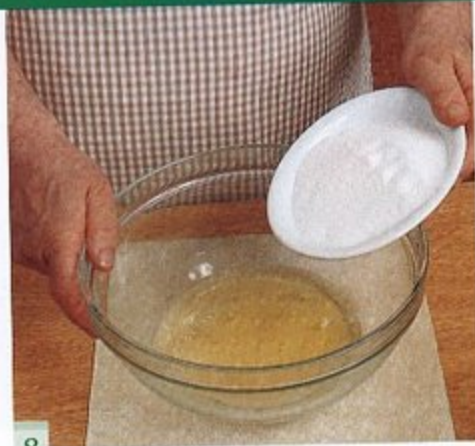
6 Seguir con el batido hasta obtener el medio punto. Reservar.



BISCUIT GLASÉ



7 Merengue. Volcar las claras en un bol.



8 Agregar el azúcar molida.



9 Comenzar a batir.



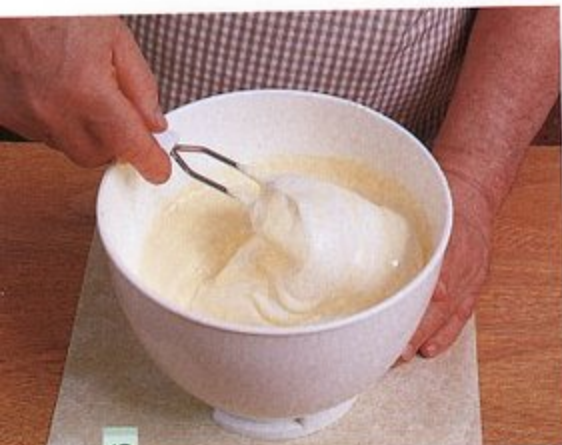
10 Continuar hasta obtener un merengue firme.



11 Cubrir el fondo y la cara interna de las paredes del molde con recortes de acetato.



12 Incorporar el batido de yemas a la crema semibatida.



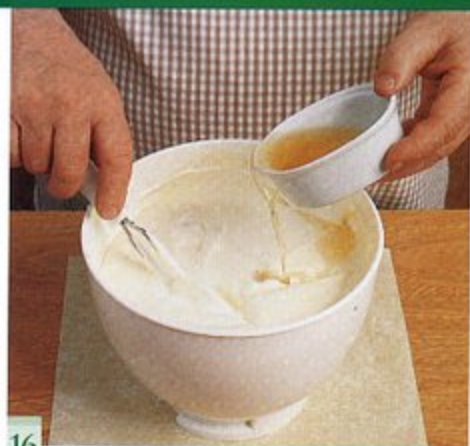
13 Mezclar en forma envolvente.



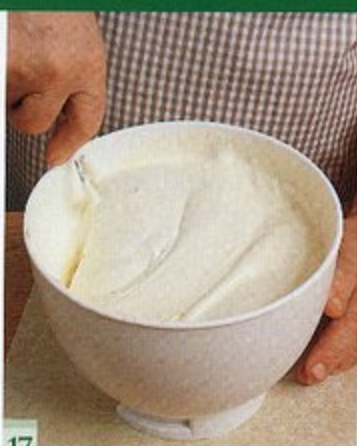
14 Añadir el merengue.



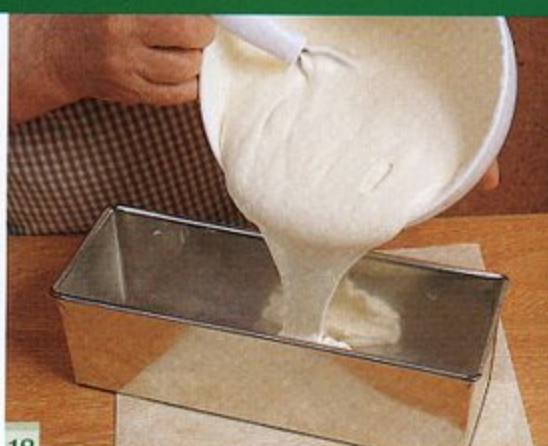
15 Trabajar con movimientos envolventes.



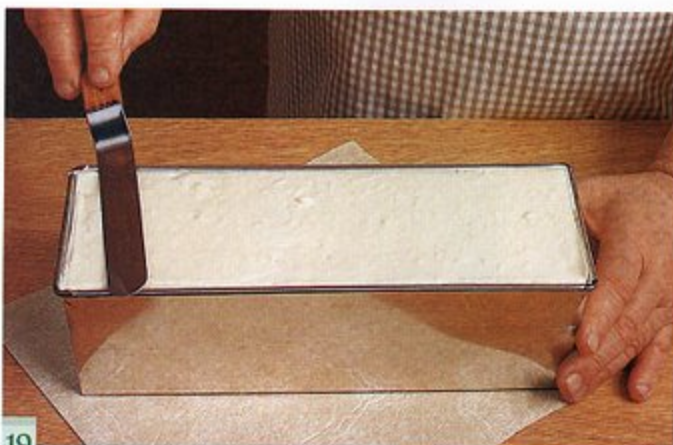
16 Hidratar la gelatina con el agua. Disolver a baño María. En tibio, incorporarla a la preparación.



17 Mezclar.



18 Pasar al molde.



19 Alisar.



20 Cubrir con papel film. Llevar al freezer por 12 horas (como mínimo).



21 Crocante de almendras.
Colocar el azúcar molida en una sartén.



22 Agregar las almendras. Dejar al fuego hasta que el azúcar se caramelice.



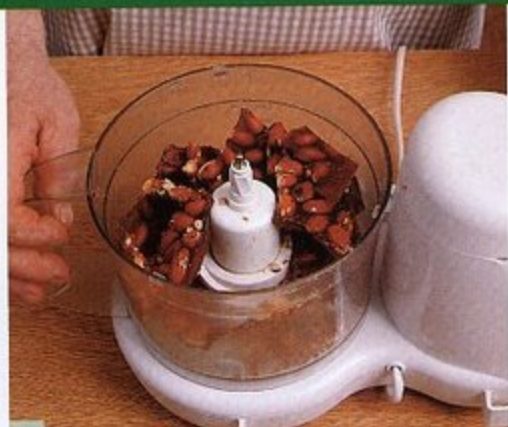
23 Aplicar roció vegetal sobre una placa.



BISCUIT GLASÉ



24 Obtenido el caramelo, pasar el crocante a la placa. Distribuir y dejar enfriar.



25 Desprender el crocante de la placa y pasarlo a una procesadora. Procesar, cuidando que no quede demasiado fino.



26 Colocar el crocante procesado en un bol para poder aplicar, nuevamente, rocío vegetal sobre la placa.



27 Retirar el molde del freezer. Quitar el papel film.



28 Distribuir el crocante procesado sobre la placa. Desmoldar el biscuit sobre el crocante.



29 Quitar todas las bandas de acetato.



30 Ir aplicando el crocante en todas las caras del biscuit, exceptuando los extremos.



31 Dar golpecitos con la hoja de un cuchillo para emparejar el crocante y permitir que penetre mejor en el biscuit.



32 Acomodar el biscuit sobre una fuente bandeja. Servir bien frío.



RENDIMIENTO

♦ 42 piezas

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- ♦ Harina 0000 tamizada: 500 g
- ♦ Grasa vacuna: 100 g
- ♦ Sal fina: 12 g
(el equivalente a 1 cucharadita de té al ras aprox.)
- ♦ Levadura de cerveza: 15 g
- ♦ Agua 225: cm³
- ♦ Extracto de malta: 1 cucharadita de té

PARA EL EMPASTE

- ♦ Grasa vacuna: 100 g
- ♦ Harina 0000 tamizada: 50 g

PARA PINCELAR LA MASA

- ♦ Agua: cantidad necesaria

PARA LA CUBIERTA

- ♦ Azúcar molida: cantidad necesaria

OTROS

- ♦ Harina
(para espolvorear la mesa)
- ♦ Grasa vacuna derretida
(para pincelar la placa)

MATERIALES NECESARIOS

- ♦ Recipientes varios y jarro medidor
- ♦ Espátulas:
de goma y de metal
(o cuchillo de hoja lisa)
- ♦ Placa metálica
- ♦ Palo de amasar
- ♦ Pincel

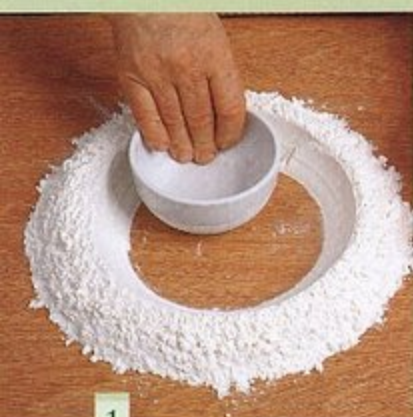
CUADRADITOS AZUCARADOS

Los maestros pasteleros le acercan esta legendaria receta tucumana, transmitida como un legado de padres a hijos.





CUADRADITOS AZUCARADOS



1 Masa. Formar una corona con la harina.



2 Colocar la grasa vacuna en el centro.



3 Añadir la sal fina.



4 Agregar la levadura de cerveza.



5 Volcar el agua y adicionar el extracto de malta.



6 Mezclar los ingredientes del centro.



7 Integrar la harina de la corona y mezclar.



8 Formar un bollo.



9 Ubicar el bollo sobre una placa limpia, cubrirlo con papel film y dejarlo descansar 15 a 20 minutos en algún lugar cálido.



10 Sobre la mesa enharinada, estirar la masa hasta llegar a 5 mm de espesor y en forma de rectángulo.



11 Doblar la masa al medio.



12 Estirar hacia las aberturas. Repetir la operación (desde el paso 10) tres veces, sin dejar descansar.



13 Estirar en forma de rectángulo.



14 Empaste. Untar con grasa vacuna.



15 Aplicar harina.



16 Doblar al medio.



17 Estirar hacia las aberturas. Doblar al medio, nuevamente, pero hacia las aberturas. Repetir el procedimiento tres veces.



CUADRADITOS AZUCARADOS



18 Estirar hasta llegar a 8 mm de espesor y a modo de rectángulo.



19 Pincelar una placa con grasa vacuna derretida.



20 Cortar tiras de 6 cm de ancho a lo largo de la masa.



21 Hacer cortes transversales cada 6 cm.



22 Acomodar las "cuadraditos" sobre la placa.



23 Pincelar con agua.



24 **Cubierta.** Espolvorear con azúcar molida. Dejar levar un poco en algún lugar cálido. Llevar a horno fuerte de 15 a 20 minutos.



25 Retirar y dejar enfriar.



RENDIMIENTO

♦ 12 porciones

INGREDIENTES

PARA LOS GAJOS DE MANDARINA ESCARCHADOS

- ♦ Gajos de mandarina: 15 (aproximadamente)
- ♦ Azúcar molida: cantidad necesaria
- ♦ Clara: 1

PARA EL BUDÍN

- ♦ Manteca a temperatura ambiente: 250 g
- ♦ Azúcar molida: 250 g
- ♦ Ralladura de la piel de 1 mandarina o cáscara picada fina
- ♦ Huevos: 5
- ♦ Jugo exprimido y colado de mandarina: 100 cm³
- ♦ Harina 0000 tamizada: 350 g
- ♦ Polvo para hornear: 1 cucharada sopera

PARA EL GLASEADO DE MANDARINA

- ♦ Jugo exprimido y colado de 1 mandarina
- ♦ Azúcar impalpable: 200 g (aproximadamente)
- ♦ Colorante vegetal líquido naranja: unas gotitas (opcional)

OTROS

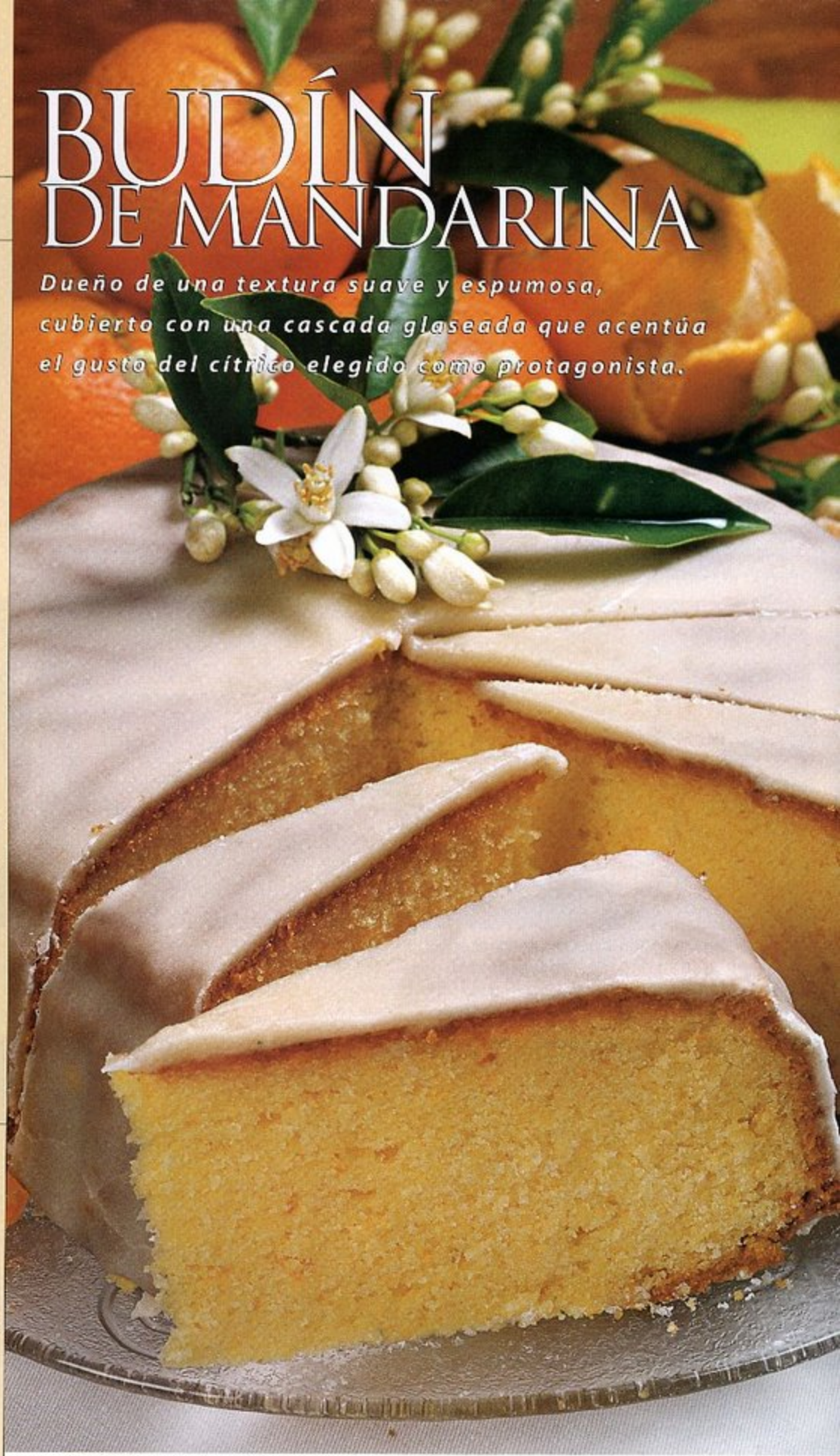
- ♦ Manteca derretida (para pincelar el molde)
- ♦ Harina (para espolvorear el molde)

MATERIALES NECESARIOS

- ♦ Placas: 3
- ♦ Hojas de papel absorbente
- ♦ Recipientes varios y jarro medidor
- ♦ Batidor de alambre y batidora eléctrica
- ♦ Rejilla
- ♦ Espátulas: de goma y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
- ♦ Bols: 2 ó 3
- ♦ Pincel
- ♦ Molde tipo fantasía de 24 cm de diámetro
- ♦ Tamiz
- ♦ Fuente, bandeja o plato

BUDÍN DE MANDARINA

Dueño de una textura suave y espumosa, cubierto con una cascada glaseada que acentúa el gusto del cítrico elegido como protagonista.





BUDÍN DE MANDARINA



1

Gajos escarchados. Colocar los gajos de mandarina sobre una placa cubierta con hojas de papel absorbente. En otra placa, formar un colchón de azúcar molida. Desligar la clara.



DATITO

Los gajos se dejan secar sobre papel absorbente para evitar que las posibles pérdidas de jugo dificulten la adherencia del azúcar.



2

Pasar los gajos por la clara. De inmediato disponerlos sobre el colchón de azúcar. Azucararlos de ambos lados.



3

Dejar que los gajos sequen sobre una rejilla, por debajo de la cual se ubicó una placa (o una pizzera). Se pueden preparar más gajos que los indicados para utilizarlos en otras preparaciones o decorar la superficie del budín.



PARA ANTICIPARSE

Preparar los gajos de mandarina un día antes de realizar el budín.



4

Budín. Colocar la mantequilla en un bol.



5

Agregar el azúcar molida. Comenzar a mezclar con la "paleta" o espátula mezcladora de la batidora.



6

Sin dejar de mezclar, añadir la ralladura de mandarina.



7

Obtenido el punto crema, volcar los huevos de a uno.



8 Incorporar el jugo de mandarina. Seguir mezclando hasta integrar por completo.



9 Pincelar el molde con manteca derretida. Después, enharinarlo.



10 En un bol aparte, colocar la harina y el polvo para hornear.



11 Pasar los ingredientes secos a un tamiz. Tamizar sobre la mezcla.



12 Mezclar hasta integrar.



13 Volcar la preparación en el molde.



14 Emparejar. Llevar a horno moderado de 40 a 50 minutos.



15 Retirar y dejar enfriar.



16 Desmoldar sobre rejilla.



BUDÍN DE MANDARINA



17 **Glaseado de mandarina.** Verter el jugo de mandarina en un bol. Agregar un poco de azúcar impalpable (aproximadamente, 200 g).



18 Mezclar hasta lograr un glase fluido (si no se logra, añadir más jugo o más azúcar, de acuerdo con la consistencia obtenida). Si se desea, acentuar el color con unas gotitas de colorante naranja.



19 Ubicar una placa por debajo de la rejilla. Volcar el glase sobre el budín.



20 Distribuirlo con ayuda de una espátula metálica. Dejar secar.



21 Pasar el budín a un plato o a una fuente. Rodearlo con los gajos.



Postre terminado. **22**



RENDIMIENTO

♦ 36 unidades

INGREDIENTES

- ♦ Grasa vegetal (o margarina): 100 g
- ♦ Azúcar negra: 125 g
- ♦ Miel: 100 g
- ♦ Harina 0000 tamizada: 500 g
- ♦ Bicarbonato de amonio: 1 cucharadita de té
- ♦ Huevos: 3

OTROS

- ♦ Harina (para espolvorear la placa y la mesa)

MATERIALES NECESARIOS

- ♦ Recipientes varios
- ♦ Bols: 2
- ♦ Batidora eléctrica
- ♦ Placa metálica
- ♦ Palo de amasar
- ♦ Cortante de 6 cm de diámetro

GALLETAS DE MIEL

Probarlas es disfrutar de una masa aireada y exquisita que, en muy pocos pasos, se hace realidad.





GALLETAS DE MIEL



1 Colocar la grasa vegetal en un bol.



2 Agregar el azúcar negra.



3 Verter la miel. Con la "paleta" o espátula mezcladora de la batidora, comenzar a mezclar a punto crema.



4 Mientras tanto, poner la harina en un bol aparte. Agregar el bicarbonato de amonio.



5 Obtenido el punto crema, incorporar los huevos de a uno. Seguir mezclando hasta integrar.



6 Añadir la harina y el bicarbonato de amonio. Mezclar hasta unificar todos los ingredientes.



7 Pasar la masa a una placa enharinada. Llevar a heladera por 1 hora.



8 Retirar, cortar y reamasar.



9 Sobre la mesa enharinada, estirar hasta llegar a 5 mm de espesor.



10 Preparar las galletas con un cortante de 6 cm.



11 Acomodar las galletas, en forma separada, sobre una placa limpia. Llevar a horno fuerte por 15 minutos.



12 Retirar y dejar enfriar.

RICARDO NEUFELD
Maestro Pastelero



PASTELERIA

Asesoramiento - Seminarios - Clases
Servicio de Catering

4294-1655 Im_neufeld@hotmail.com

Ahora también en Capital. Informes al 4863-7303



Santiago Samparisi

MAESTRO PASTELERO

- Clases
- Seminarios
- Jornadas
- Asesoramiento

TEL.: 4293-4043

AHORA TAMBIÉN EN CAPITAL:
Informes al 4863-7303